

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

Semua sampel telur yang diperoleh dari pasar tradisional Kota Palembang Sumatera Selatan ditemukan keberadaan bakteri *Salmonella* sp/25 gram. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia SNI (2009) batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan khususnya pada telur yaitu *Salmonella* sp negatif/25 gram tidak boleh mengandung *Salmonella* sp, dengan demikian dinyatakan bahwa sampel telur yang diperoleh dari pasar tradisional Kota Palembang Sumatera Selatan tidak memenuhi syarat Standar Nasional Indonesia SNI (2009).

#### **5.2. Saran**

1. Diharapkan tetap berhati – hati dan waspada saat hendak memakan telur setengah matang atau mentah karena penampilan fisik telur tidak bisa menunjukkan telur apakah tercemar oleh *Salmonella* sp atau tidak. Sebelum memasak telur hendaknya dicuci terlebih dahulu di air mengalir.
2. Penelitian lanjut untuk mengidentifikasi sumber cemaran telur oleh *Salmonella* sp untuk melakukan tindakan pencegahan.
3. Disarankan untuk penelitian yang sama dengan metode gores.